



玄米保冷蔵庫

ペンギンっ庫

とれたてのおいしさ、
そのまま低温貯蔵。



HOSHIZAKI

理想的な温度管理でお米のおいしさ、鮮度そのままに貯蔵します。

玄米を常温で貯蔵すると、呼吸により栄養分が消費されてしまいます。ホシザキの玄米保冷庫は15℃以下に低温貯蔵することで、その呼吸作用を抑制し、収穫時のおいしさをそのまま保つことができます。



6

袋^{※1}



8

袋^{※1}



オープン価格

HRA-6GD1-Z

マイコン制御 3~16℃温度調節可能

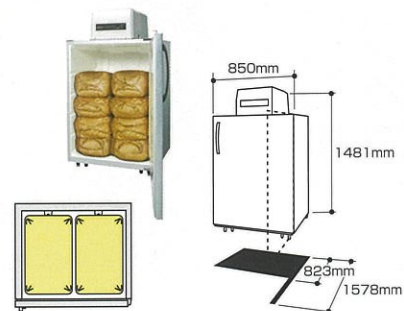
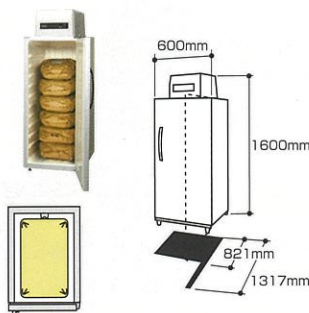
電源	単相100V 50/60Hz 容量0.36kVA (3.6A)
消費電力	冷却時143/157W
外形寸法 ^{※2}	幅600×奥行821×高さ1600(～1620)mm
庫内寸法	幅500×奥行670×高さ1200mm
定格内容積	360L
玄米収納量	玄米袋30kg×6 ^{※1}
内外装	内装:ABS樹脂(白) 外装:ガルバリウム鋼板、亜鉛メッキ鋼板
断熱厚	床・背面60mm、その他50mm
庫内温度制御	マイコン制御(3～16℃調節可能)
脚	アジャストボルト(金属製レベル調整用)
付属品	ハンドル、キャップ/ハンドル、アジャストボルト

オープン価格

HRA-8GD1-Z

マイコン制御 3~16℃温度調節可能

電源	単相100V 50/60Hz 容量0.36kVA (3.6A)
消費電力	冷却時142/167W
外形寸法 ^{※2}	幅850×奥行823×高さ1481(1470～1493)mm
庫内寸法	幅770×奥行670×高さ1040mm
定格内容積	494L
玄米収納量	玄米袋30kg×8 ^{※1}
内外装	内装:ABS樹脂(白) 外装:ガルバリウム鋼板、亜鉛メッキ鋼板
断熱厚	床・背面60mm、その他40mm
庫内温度制御	マイコン制御(3～16℃調節可能)
脚	樹脂製(55～78mm調整可能)
付属品	ハンドル、キャップ/ハンドル



※1 収納数は袋の形状等によって異なります。この数値は横380～400×縦600×厚さ170(mm)の玄米袋で算出しています。
 ※2 外形寸法の奥行はハンドルを含みます。



14

袋^{※1}



21

袋^{※1}

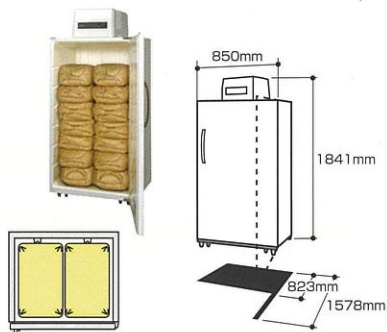


オープン価格

HRA-14GD1-Z

マイコン制御 3~16℃ 温度調節可能

電源	単相100V 50/60Hz 容量0.36kVA (3.6A)
消費電力	冷却時146/167W
外形寸法 ^{※2}	幅850×奥行823×高さ1841 (~1853) mm
庫内寸法	幅770×奥行670×高さ1400mm
定格内容積	665L
玄米収納量	玄米袋30kg×14 ^{※1}
内外装	内装:ABS樹脂(白) 外装:ガルバリウム鋼板、亜鉛メッキ鋼板
断熱厚	床・背面60mm、天面50mm、その他40mm
庫内温度制御	マイコン制御(3~16℃調節可能)
脚	樹脂製(55~78mm調整可能)
付属品	ハンドル、キャップ/ハンドル

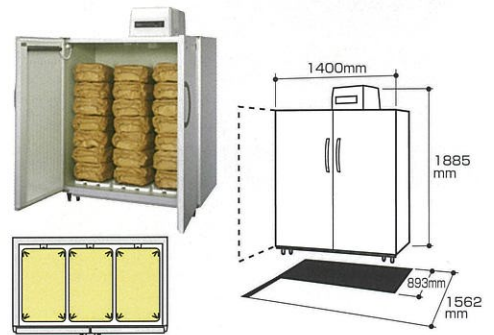


オープン価格

HRA-21GD1-Z

マイコン制御 3~16℃ 温度調節可能

電源	単相100V 50/60Hz 容量0.55kVA (5.5A)
消費電力	冷却時245/255W
外形寸法 ^{※2}	幅1400×奥行893×高さ1885 (~1910) mm
庫内寸法	幅1300×奥行740×高さ1390mm
定格内容積	1300L
玄米収納量	玄米袋30kg×21 ^{※1}
内外装	内装:カラー鋼板(アイボリー) 外装:ガルバリウム鋼板
断熱厚	床・背面60mm、その他50mm
庫内温度制御	マイコン制御(3~16℃調節可能)
脚	樹脂製(110~135mm調整可能)
付属品	ハンドル、キャップ/ハンドル、スノコ、鍵



ホシザキ玄米保冷库HRAシリーズ

ペンギンっ庫

28

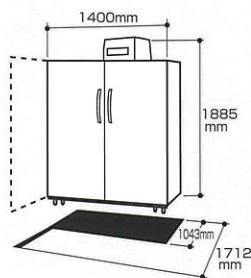
袋^{※1}



オープン価格

HRA-28GD1-Z マイコン制御 3~16℃ 温度調節可能

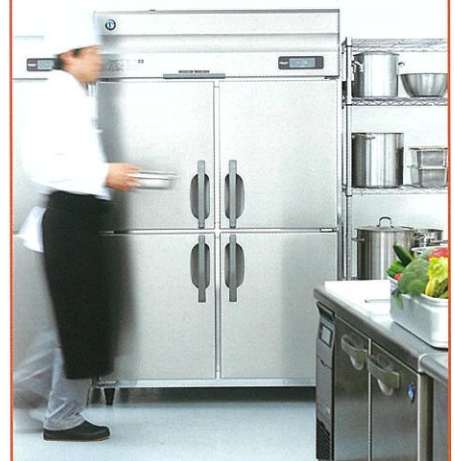
電源	単相100V 50/60Hz 容量0.55kVA (5.5A)
消費電力	冷却時245/255W
外形寸法 ^{※2}	幅1400×奥行1043×高さ1885(～1910)mm
庫内寸法	幅1300×奥行890×高さ1390mm
定格内容積	1570L
玄米収納量	玄米袋30kg×28 ^{※1}
内外装	内装:カラー鋼板(アイボリー) 外装:ガルバリウム鋼板
断熱厚	床・背面60mm、その他50mm
庫内温度制御	マイコン制御(3～16℃調節可能)
脚	樹脂製(110～135mm調整可能)
付属品	ハンドル、キャップ/ハンドル、スノコ、鍵



聞いたことはあるけれど…

ホシザキって どんな会社？

レストランやホテルで使われている業務用の冷蔵庫や食器洗浄機を作っている、業務用厨房機器のメーカーです。



温度は3~16℃まで
1℃刻みで幅広く設定でき、
玄米以外の貯蔵も可能

設定温度によって貯蔵に適した湿度に
切替わる自動モードを搭載

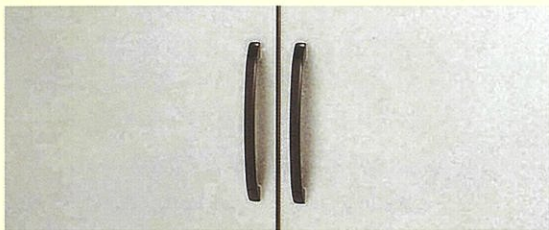
※庫内へ収納後、設定温度到達には数日かかる場合があります。
※自動モードは別途設定が必要です。

デジタル温度表示



操作スイッチ

耐食性に優れた
ガルバリウム鋼板(外装)と
衛生的な抗菌ハンドルを採用

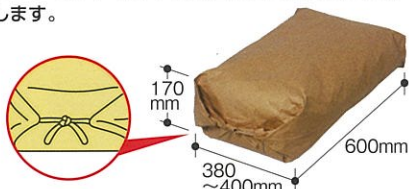


お手入れいらずの
フィルターレス、ドレンレス

ユニット内部の排水皿に溜まった排水は、強制蒸発式を採用(設置環境によって排水工事が必要になることがあります)。また、フィルターレス化によって日々のお手入れが不要です。

玄米袋の形状について 6袋 8袋 14袋

写真の形状の玄米袋をお選びください。それ以外の玄米袋については、写真の寸法に形を整えてから収納をお願いします。



形の整え方

- ①玄米袋を図のように立てて置きます。玄米が下がり、厚みが増すので上部に余りができます。
- ②その余った部分を内側に向かって折り込み、形を整えてください。



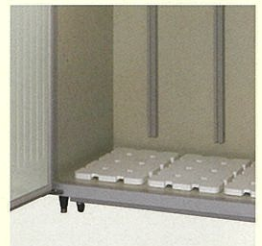
お手入れ簡単な
内装樹脂仕様

6袋 8袋 14袋



丈夫な
内装カラー鋼板
仕様

21袋 28袋



安心のドアロック

防犯や害虫の侵入を防ぐ鍵付ドア。

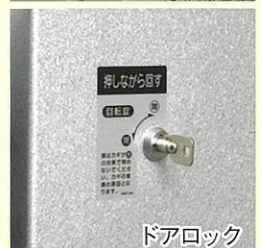
※鍵(南京錠)は現地手配。

6袋 8袋 14袋



防犯や害虫の侵入を防ぐドアロック。
セーフティ機能(閉じ込め防止)も充実。

21袋 28袋



ドアロック



セーフティ機能
(閉じ込め防止)

設置時の
移動用キャスター

8袋 14袋 21袋 28袋



棚網(オプション)

収納に便利な棚網をオプションで設定。

※6袋タイプ:棚耐荷重50kg
※8・14・21・28袋タイプ:棚耐荷重30kg
※21・28袋タイプで棚網を取付ける場合は、棚網の他に部品が必要です。



ホシザキプレハブ庫玄米保冷仕様のご案内

大量保管に最適なプレハブ式 (設定温度+5℃以上)

玄米収納量
80袋
(40俵)
(10列×8段)



オープン価格

PR-20CC-1.0S ユニット400W

電源	単相100V
寸法	幅1800×奥行1800×高さ2160mm(ユニット含まず)
ウォークイン扉	有効開口 幅863×高さ1850mm 片開き扉

玄米収納量
128袋
(64俵)
(16列×8段)



オープン価格

PR-20CC-1.5 ユニット600W

電源	単相100V
寸法	幅2700×奥行1800×高さ2160mm(ユニット含まず)
ウォークイン扉	有効開口 幅863×高さ1850mm 片開き扉

玄米収納量
160袋
(80俵)
(20列×8段)



オープン価格

PR-20CC-2.0 ユニット750W

電源	単相100V、三相200V 2電源必要
寸法	幅3600×奥行1800×高さ2160mm(ユニット含まず)
ウォークイン扉	有効開口 幅863×高さ1850mm 片開き扉

玄米収納量
256袋
(128俵)
(32列×8段)



オープン価格

PR-20CC-3.0S ユニット1100W

電源	単相100V、三相200V 2電源必要
寸法	幅3600×奥行2700×高さ2160mm(ユニット含まず)
ウォークイン扉	有効開口 幅863×高さ1850mm 片開き扉

◎(仕様)内外装: カラー銅板、パネル厚50mm、コーチボルト式、
床: 重荷重用樹脂架台仕様(樹脂スノコ付)

◎実際の商品と形状及び色が多少異なる場合があります。

◎収納数は袋の形状によって異なります。本数値は横380~400×縦600×厚さ170(mm)の玄米袋で算出しています。

上記のサイズだけでなく、様々な対応ができます。お気軽にご相談ください。

安全に関するご注意

- ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みのうえ正しくお使いください。
- このカタログに掲載の製品は屋内専用です。雨水のかからないところでご使用ください。
- 車両、船舶など揺れ動く場所での使用については保証できません。

- このカタログに掲載の仕様は品質向上のため、予告なく変更することがあります。ご購入の前に必ず最新仕様、図面を販売会社に請求してください。
- 商品の色は印刷により実物とは若干異なる場合があります。



- 設置後1年間は、保証修理します。
- 圧縮機・冷却器については3年間保証修理します。(ただし2年目より取替費は除きます)
- このカタログに記載された製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造切後9年です。
- ご購入の際は必要事項を記入した保証書を必ずお受け取りください。
- 購入された製品の製造番号と保証書に記載されている製造番号が一致しているかお確かめください。

ホシザキ株式会社

ホームページもご覧いただけます。 www.hoshizaki.co.jp

本社 / 〒470-1194 愛知県豊明市栄町南館3-16 ☎(0562) 97-2111
 東京 / 〒141-0033 東京都品川区西品川1-1-1
 住友不動産大崎ガーデンタワー21階 ☎(03) 6275-3210
 大阪 / 〒540-0026 大阪市中央区内本町2-2-12 ☎(06) 4792-5501

全国農業機械商業協同組合連合会・推奨品
[加盟店]

EL901-22H0
カタログ注文略号

信頼のサービスネットワーク ホシザキグループ各地区営業窓口

ホシザキ北海道株式会社... ☎(011) 841-4433
 ホシザキ東北株式会社... ☎(022) 728-9511
 ホシザキ北関東株式会社... ☎(048) 660-2311
 ホシザキ関東株式会社... ☎(03) 3943-6201
 ホシザキ東京株式会社... ☎(03) 6275-3201
 ホシザキ湘南株式会社... ☎(045) 650-6121
 ホシザキ北信越株式会社... ☎(076) 240-2266
 ホシザキ東海株式会社... ☎(052) 563-5581
 ホシザキ京阪株式会社... ☎(06) 6762-5351
 ホシザキ阪神株式会社... ☎(06) 6886-5691
 ホシザキ中国株式会社... ☎(082) 293-9451
 ホシザキ四国株式会社... ☎(087) 811-5610
 ホシザキ北九株式会社... ☎(092) 471-7396
 ホシザキ南九州株式会社... ☎(099) 813-0007
 ホシザキ沖縄株式会社... ☎(098) 861-1240

